

Rezept Heiße Schokolade

Zutaten (4 Gläser)

200 g Zartbitter Kuvertüre
800 ml Milch
2 TL Kakaopulver
1 - 2 EL brauner Zucker
200 ml Sahne
Zimtpulver zum Bestreuen

Die Schokolade grob hacken.

Die Milch in einem mittelgroßen Topf einmal aufkochen lassen, die Temperatur auf die niedrigste Stufe reduzieren. Die gehackte Schokolade zufügen und bei gelegentlichem Rühren mit einem Schneebesen darin auflösen. Sobald die Kuvertüre vollständig aufgelöst ist, das Kakaopulver und den Zucker zufügen und ebenfalls unter Rühren auflösen.

Die Sahne cremig aufschlagen und bis zur Verwendung kaltstellen.

Die „heiße Schokolade“ bei Bedarf durch ein feines Sieb abseihen und in einem Topf warmhalten. Die Schokolade in Gläser oder Tassen füllen und nach Belieben mit Sahne und Zimtpulver garnieren oder mit einem Schuss Rum oder Amaretto aromatisieren.



Tipp: Nach Belieben mit Rum oder Amaretto aromatisieren.

Rezept Kinder- Punsch

Zutaten (4 - 6 Tassen)

400 ml Apfelsaft
2 Beutel Früchtetee
1 Vanilleschote, längs halbiert,
Mark herausgelöst
2 Zimtstangen
1 Sternanis
1 rotschaliger Bio-Äpfel
400 ml Orangensaft
80 - 100 ml Grenadine-Sirup
1 kleine Bio-Orange zum Garnieren

Den Apfelsaft in einem Topf aufkochen. Früchtetee, Vanilleschote samt Vanillemark, Zimtstange und Sternanis zufügen. Mit geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Die Apfelsaft-Früchtetee-Basis durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf abseihen.

Den Apfel achteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Den Orangensaft und den geschnittenen Apfel zum Apfelsaft-Früchtetee zufügen, alles zusammen erneut erwärmen. Bitte nicht aufkochen lassen.

Den Kinder-Punsch nach Belieben mit dem Grenadine-Sirup nachsüßen und mit frischen Orangenscheiben garnieren.



Rezept Glüh-Gin

Zutaten (2 - 4 Tassen)

400 ml Apfelsaft
2 Bio Orangen
1 Bio Limette
4 Nelken
2 Zimtstangen
2 Scheiben Ingwer, nach Belieben
4 - 6 cl Gin (je nach Geschmack weitere 2 - 4 cl)

Eine Bio-Orange heiß waschen, trockenreiben und anschließend die Schale mit einer Küchenreibe fein abreiben. Die Orangen auspressen. Limette in Scheiben schneiden.

Den Orangensaft zusammen mit dem Apfelsaft, den Limettenscheiben, den Nelken und der Zimtstange bei mittlerer Hitze erwärmen – bitte nicht aufkochen – und alles zusammen für 15 - 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb, in einen sauberen Topf abseihen.

Den Gin zugeben und verrühren. Den Glüh-Gin in Tassen oder Gläsern servieren.

